AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG RISERVA
Alzaro

L'Amarone Riserva Villa Crine rappresenta la massima espressione delle uve provenienti dai nostri preziosi vigneti. La vendemmia manuale e l'appassimento naturale in fruttaio, ci permettono di ottenere, dopo anni di affinamento in botte di rovere un vino equilibrato, elegante e con una notevole persistenza.

Essendo un vino esclusivo, ne abbiamo prodotto una quantità limitata (20 Hl) realizzando 2664 bottiglie (con la numerazione presente in etichetta).

Denominazione	Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva
Vitigni	Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%
Terreni	Vigneti situati su altitudine da 200 a 300 m s.l.m. Suoli di argilla, alluvionali ghiaiosi e tufacei con rocce marine calcaree
Vigneti	Allevamento a pergola. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro con rese di circa 90q.li / ha
Vendemmia	Raccolta rigorosamente manuale e selettiva dei grappoli più spargoli da destinare all'appassimento
Appassimento	Le uve selezionate vengono riposte per circa quattro mesi su graticci di arele o cassette di legno in fruttai di appassimento naturale
Vinificazione	Pigiatura soffice nel mese di Gennaio. Fermentazione in acciaio, affinamento in botte di rovere dai 10 ai 30Hl per 4 anni e 2 anni di affinamento in bottiglie prima della commercializzazione
Carattertistiche Organolettiche	Dal colore rosso granato con riflessi rubino. Sentori marcati di frutta sotto spirito, spezie, cioccolato e note tostate. Colpisce la grande persistenza al palato, il suo delicato equilibrio e la spiccata morbidezza.
Gradazione alcolica	16,5 % vol.
Abbinamenti	Manzo brasato con funghi, pernice arrosto, pasta all'uovo, selvaggina, formaggi mediamente stagionati
Servizio	Servire in ampi calici, si consiglia l'apertura un paio di ore prima. Temperatura di servizio ideale 18° C.

VILLA CRINE